Le condizioni agrarie della zona della Cattedra di agricoltura in Pisino

(Continuazione — vedi n. 21 e 22)

5. — *Gli orti.*

Gli orti occupano una superficie complessiva di Ha 155.

Sotto il nome «orti», che figura nel vecchio catasto, bisogna comprendere anche la coltura arborea con diverse specie di alberi da frutto.

Nella zona questi non formano dei frutteti specializzati, ma sono quasi sempre consociati ad altre piante erbacee.

I principali alberi da frutto qui coltivati sono: il susino bosniese, il pero, il melo, il ciliegio, il mandorlo e qualche pesco. Tutte queste frutta che potrebbero dare un cespite indiscusso di buon guadagno (basti notare l'esportazione di susine ed altre frutta da Pisino per diversi grandi centri), dovrebbero spingere l'agricoltore a dedicare agli alberi da frutto maggior cura ed un' estensione superiore a quella che oggi viene loro riservata.

Generalmente essi sono invece abbandonati a se stessi. Il muschio vi cresce abbondante, le potature non vengono mai fatte o, se eseguite, sono irrazionali, la lotta contro le malattie che danneggiano alberi e frutti non ha luogo affatto e gli anticrittogamici sono quasi sconosciuti.

In generale la frutticoltura razionale in questa zona è ai primi passi e molto, anzi quasi tutto, c' è da fare in riguardo.

Anche l' olivo, coltivato nelle zone adatte, è pianta che si meriterebbe estensione maggiore ed un trattamento adeguato ai suoi bisogni.

Invece gli oliveti che si notano nella zona sembrano..... dei boschi, le potature sono molto rare ed empiriche. Viene eseguita la sola concimazione letamica, ma a periodi di tempo molto lunghi ed irregolari. La concimazione chimica è completamente sconosciuta.

Circa le zappature in generale, l' olivo deve trar profitto da quelle fatte alle piante consociate. Chè ben rari sono gli agricoltori che le praticano esclusivamente a beneficio dei loro oliveti, mentre in una zona arida e scarsa d'acqua com' è questa, non dovrebbero mai mancare. I nuovi impianti dovrebbero esser fatti con piantine ottenute da sème ed innestate con varietà resistenti ed adatte alla zona.

Quest' anno la locale Cattedra ha fatto venire da Pescia circa 300 piantine della varietà Leccino, che attecchisce bene in questa regione.

Venendo a parlare della gelsicoltura, noteremo che pure a questa è riservato un grande sviluppo. Di gelsi se ne impiantano annualmente molti, ma insufficenti sempre a coprire le richieste di foglia da parte degli allevatori di bachi.

Per quanto riguarda l' orticoltura, c' è ben poco da dire. Essa si limita ai soli orti di famiglia; nella buona stagione soltanto si nota un pò di verdura sul mercato, insufficente spesso ai soli bisogni della popolazione.

Anche in questo campo molto si dovrebbe fare. L' ostacolo maggiore risiede però nella mancanza d' acqua. E senza questa è ovviamente inutile parlare di orticultura.

6. — Apicoltura e bachicoltura.

Tanto l' apicoltura che la bachicoltura hanno subito un notevole risveglio in questi ultimi anni. Oggi la produzione media di miele si aggira intorno ai 100-150 quintali all' anno.

L' allevamento delle api vien fatto dagli agricoltori più progrediti e benestanti.

Gli allevatori si tengono al corrente delle innovazioni che giornalmente si vanno introducendo nell' apicoltura. Le vecchie arnie sono sparite ed al loro posto sono subentrate quelle moderne, più adatte per la nostra regione. Tali sono la Marchigiana, la Dadant Blatt e l'Alberti Znidersich.

I fogli cerei sono di uso comune ed ora per la prima volta si sperimentano a Pisino i nuovi favi cerei artificiali « Italia », che — a tutto vantaggio del miele — risparmiano alle api la preparazione del favo.

Assai più diffuso, benchè frazionatissimo e fatto a piccole partite, è l'allevamento del baco da seta, sparso in tutta la zona, ma specialmente nei dintorni di Pisino, S. Pietro in Selve, Pinguente e Rozzo. Nella totalità si allevano circa 300 once di seme bachi. Ed il medio prodotto in bozzoli per ciascuna oncia di seme (gr. 30) si aggira intorno ai 70-80 kg. Il reddito in seta può ragguagliarsi in media ad 1 kg. per ogni 10 kg di bozzoli.

La continua tendenza ad una maggior diffusione dell' allevamento del baco da seta è ostacolata in primo luogo dalla poca quantità di foglia portata sul mercato.

Con l' aumento della produzione sarà necessario organizzare un mercato a Pisino ed un pubblico forno di essiccazione, ove i produttori potranno essiccare i bozzoli e venderli con più calma al migliore offerente.

III. Il bestiame.

In questa zona, eminentemente zootecnica perchè ricca di prati e pascoli, l' allevamento del bestiame assume una notevole importanza e può rappresentare il maggiore dei redditi agrari.

L' allevamento degli ovini importa oggi una cifra di 42.003 capi. Da notare che l' allevamento delle capre tende sempre più a diminuire, segnando un continuo progresso agricolo-forestale.

I suini, che raggiungono un numero di 7.425, si trovano presso quasi tutti gli agricoltori e portano un non piccolo utile nell' economia domestica di ogni famiglia rurale.

Gli equini, in numero di 374 nella zona centrale, non sono mai adoperati per i lavori dei campi. Essi vengono adibiti invece solamente ai servizi di trasporto.

La razza è molto in decadenza e sarebbe necessaria l' introduzione di buoni stalloni. La maggior quantità di equini si riscontra nel Comune di Pisino.

Dalle ultime statistiche, i bovini assommano a 14.166 capi, su di una superficie coltivata di Ha 89.019. Si ha quindi un capo grosso di bestiame su ogni 6 ettari di superficie coltivata.

Tale sproporzione è facilmente spiegabile, ove si tenga conto delle magre risorse foraggiere. La vasta zona dei pascoli dà ben poco foraggio, specialmente durante i lunghi periodi di siccità dell' estate. Si noti ugualmente che i prati falciabili potrebbero dare molto di più, se curati maggiormente e bonificati nelle zone

esposte al pericolo delle inondazioni (valli del Quieto e dell'Arsa).

La scarsezza di bestiame cagiona logicamente una scarsezza di letame, indispensabile a queste terre, che sono poverissime in fatto di sostanze organiche.

E se la concimazione letamica — che fornisce l'unico modo di restituire al terreno i principî nutritivi asportati dalle piante, perchè, come detto, quella chimica è ben lungi ancora dall'essere generalmente adottata — è essa pure deficente, non c'è da meravigliarsi dell'eccessiva scarsezza dei prodotti ottenuti.

Di razze bovine dominanti nella regione non si può oggi parlare. Si tratta qui di incroci mal combinati di razze diverse, con duplice attitudine da lavoro e da latte, di poco pregio e valore.

Per tale stato di cose si rendeva necessario un intervento energico che ponesse fine a questo inconveniente, da cui derivava un sempre maggior deprezzamento del patrimonio zootecnico regionale.

L'ultimo Congresso zootecnico tenutosi a Pisino ha provveduto a gettar le basi del nuovo indirizzo da dare all'allevamento dei bovini.

La nostra zona è stata scelta per l'allevamento di bovine in linea di massima da latte, migliorando quelle indigene con l'importazione di tori di razza Svitto.

I tori da lavoro rimarranno quelli di razza romana che già hanno dato buoni risultati nella zona, dove anteriormente esistevano.

Il Consorzio allevatori di Pisino sta ora trattando l'acquisto a Tolmezzo di circa quaranta armente di razza bruna, le quali dovranno formare il primo nucleo di buone produttrici di latte.

Tutto questo risveglio zootecnico, che in breve volger d'anni è destinato a portare i suoi beneficî, appare strettamente collegato al miglioramento delle aziende agrarie, le quali dovranno essere in grado di produrre foraggi adatti a facilitare la produzione del latte.

Giova peraltro rilevare che non si potranno fare allevamenti, ove l'acqua venga a mancare. Sarà necessario perciò risolvere anche questo problema, mercè la costruzione di adeguate cisterne o laghetti artificiali, simili a quelli che attualmente si notano nella zona e che nei periodi di arsura servono ai bisogni non solo del bestiame, ma anche della popolazione.

A San Martino di Pinguente è imminente la costruzione di una latteria molto più grande di quella oggi esistente, la quale può smaltire solamente 14 ettolitri di latte al giorno.

Così pure a Pisino si sono gettate le basi per la formazione di una grande latteria consorziale.

Gli agricoltori seguono con interesse e passione il risveglio zootecnico della zona, il quale certamente contribuirà non poco al miglioramento della razza bovina ed al benessere comune.

Circa le stalle, esse lasciano ancora non poco a desiderare e sono rare quelle costruite razionalmente.

Ma con la legge sulle concimaie, indirettamente anche in questo campo verranno apportati dei miglioramenti.

(continua) DOTT. F. RACCAMARICH

L'acido malico nel vino

I progressi degli studi nel campo chimico e biologico del vino nell' ultimo ventennio, hanno contribuito potentemente ad abbattere errori e pregiudizi, ed a risolvere — o almeno ad interpretare esattamente — quei numerosi problemi intorno ai quali si erano inutilmente affaticati tanti insigni chimici ed enologi. E, dico subito, una delle più interessanti conquiste dell' enochimica moderna è quella di aver messo in evidenza l'importanza dell' *acido malico* nella composizione e nella maturazione dei vini. Forse è un argomento non troppo conosciuto ancora — anche da coloro che vivono a diretto contatto con la tecnica enologica — ed il trattarlo con una certa diffusione credo possa riuscire di qualche utilità.

Com' è noto, il vino contiene diversi acidi ai quali deve alcune delle sue principali caratteristiche, come la freschezza di gusto, la vivacità e l' intensità del colore, e la formazione del profumo dovuto agli eteri. Tutti questi acidi si possono dividere in due categorie: *acidi volatili* (acido acetico, formico, propionico, ecc.) quelli che nella distillazione volatilizzano e passano nel distillato; *acidi fissi* quelli che, anche con ripetute distillazioni, restano costantemente nel residuo.

Gli acidi volatili, in piccola misura, sono presenti in tutti i vini; in quantità rilevanti si ritrovano nei vini conservati

male o comunque alterati. Gli acidi fissi invece, si riscontrano in misura molto superiore e sono quelli che dal lato organolettico — nei vini sani — esercitano la maggiore influenza. Di questi acidi i tre principali sono l' acido *tartarico* e l' acido *malico* che derivano dal mosto e l' acido *succinico* che si forma durante la fermentazione. Di questi tre acidi, prendiamo ora a considerare l' acido malico perchè più davvicino interessa l' enotecnico.

Per ben comprendere l' importanza dell' acido malico, è necessario aver presente che esso può costituire — nei mosti d' uva — anche i $^2/_3$ dell' acidità totale. Di regola nel vino si trova in ragione di 2-4 gr. per litro, mentre può arrivare fino al 9 per mille nei vini giovani e molto acidi. A queste rilevanti quantità, però, fa riscontro una dose molto inferiore nei vini maturi, dose che va progressivamente diminuendo durante la conservazione, e può — in un lungo periodo di riposo e col concorso di speciali condizioni — anche scomparire del tutto. E' chiaro quindi che — data la rilevante quantità contenuta nel vino — la sua diminuzione od eventualmente la sua scomparsa possono ridurre potentemente l' acidità del vino stesso e causare perciò dei perturbamenti marcati nei suoi caratteri organolettici. Ed ora ci viene spontanea una domanda: quali le cause della forte diminuzione dell' acido malico nei vini? E, conoscendo le cause, possiamo noi favorire od ostacolare — a seconda delle convenienze — questa sua diminuzione?

Già alla fine del secolo passato, Shukow mise in evidenza l' azione di alcuni batteri sugli acidi e attribuì alla loro azione la diminuzione dell' acidità nel vino. Più tardi, Seifert riuscì a studiare un cocco — il *Micrococcus malolacticus* — capace di far perdere, come risultò da alcune sue esperienze, anche il 44.2 per cento dell' acidità totale di un vino, in sedici giorni. Fu inoltre assodato che questa forte perdita di acidità era dovuta alla scissione dell' acido malico (scissione causata dal suddetto micrococco) in *acido lattico* ed anidride carbonica. Questo microorganismo è quindi capace di ridurre potentemente l' acidità totale dei vini, solo per l' azione diretta che esercita sull'acido malico, che scompone talvolta quasi totalmente, per sostituirlo con la metà circa di acido lattico, molto più debole. Anzi, secondo le ricerche del Baragiola, 100 parti di acido malico non darebbero che 37-42 parti di acido lattico, con una diminuzione quindi nei vini, dell' acidità dovuta a tale acido, del 58-63 per cento.

Siccome però l'acido lattico può pure derivare da una speciale fermentazione del glucosio, anche per non ingenerare delle facili confusioni nel pratico, riteniamo utile precisare che in questo caso non solo entrano in azione altri microorganismi — in special modo il *Bacillus acidi lattici* — che attaccano il glucosio invece dell'acido malico, ma anche si ottengono effetti contrari, come un forte aumento di acidità ed una nociva formazione di odori e sapori sgradevoli. Perciò, mentre la fermentazione dovuta al suddetto bacillo od a bacilli simili, deve essere considerata come una vera malattia, quella prodotta del M. malolacticus deve invece riguardarsi, in generale, come una fermentazione benefica perchè contribuisce alla maturazione dei vini.

Anche altri microorganismi possono, come quello ricordato, attaccare l'acido malico e scomporlo in acido lattico ed anidride carbonica. E' principalmente alla loro azione che noi dobbiamo la trasformazione dei vini giovani aspri ed acidi, in vini morbidi e pronti per il consumo. Dimodochè il vino, dopo un certo tempo, si dovrebbe considerare come il prodotto di due fermentazioni: l'*alcoolica* che è la prima, e la *malolattica* che trasformando l'acido malico in lattico, rende il vino meno aspro e meglio accetto al consumatore.

Ed ora, premessa l'importanza dell'acido malico nel costituire l'acidità dei vini e la facilità con la quale può essere scomposto, quali conseguenze si possono dedurre per la pratica enologica?

Il pratico deve condurre a suo vantaggio la facilità di scomposizione dell'acido suddetto, favorendola od ostacolandola, a secondo dei casi. Dovrà promuoverla nel caso di vino eccessivamente acido — ad esempio il Terrano ed il Raboso di Piave — o quando abbia fondate speranze di venderlo assai presto e lo voglia rendere quindi atto al pronto consumo; cercherà invece di impedirla il più possibile quando il vino non sarà venduto che in primavera inoltrata o nell'estate, ovvero sia naturalmente già deficiente di acidi. In quest' ultimo caso una ulteriore diminuzione di acidità non farebbe che deteriorare le qualità del vino stesso e preparare inoltre un ambiente favorevole allo sviluppo di altri microorganismi dannosi.

In sostanza, si *accelera* la fermentazione malolattica — diminuzione di acidità — mantenendo la temperatura della cantina piuttosto alta (23°-27°), ritardando i travasi, non usando che

in misura limitata i composti solforosi, sia alla vendemmia che durante la conservazione del vino.

Si *ritarda* la diminuzione dell' acidità dovuta alla fermentazione malolattica, mantenendo la temperatura della cantina piuttosto bassa, vinificando con anidride solforosa, facendo anticipati travasi (uno pochi giorni dopo la svinatura ed un secondo verso la fine di dicembre), con l' anticipare le chiarificazioni e le filtrazioni.

Osservazioni queste, importantissime, che ci consigliano a non applicare nè sempre nè per tutti i vini le stesse regole enologiche.

Per. agr. A. Musiani

Dobbiamo purgarci?

È inveterata consuetudine, nelle campagne specialmente, il ricorrere per ogni disturbo serio od anche il più insignificante, ai purganti. Si purgano donne, vecchi, bambini ed anche i lattanti, senza rendersi conto del danno e del pericolo cui spesso si espongono questi malati con l' abuso od anche con l' uso intempestivo del purgante. Come gli altri rimedi, anche i purganti hanno la loro indicazione che deriva dalla conoscenza esatta del malato, dalla natura del male, dalla diagnosi che si è formulata. Nulla di più irrazionale ed alle volte pericoloso che somministrare empiricamente un purgante e peggio ancora quando per consiglio d' amici, conoscenti, delle levatrici si moltiplicano le somministrazioni di purganti, pensando che col somministrare il purgante una volta sola non si sia ottenuto l' effetto voluto.

Parecchi purganti, sopratutto i così detti drastici, contenuti in molte specialità soli od associati, sono tossici, così l' aloe, la coloquinitide, la gomma gotta, la scammonea, la gialappa. Essi determinano, in grado maggiore o minore, congestione dell' intestino, donde emorroidi e scariche sanguinolenti, irritano i reni, provocando anche orine sanguinolenti (ematuria), e gli organi genitali della donna, favorendo le perdite di sangue (menorragie). Altre volte sono causa di vomito, singhiozzo, delirii, ritenzione d' orina, di depressione vasale e nervosa.

Accade spesso che le mamme, temendo che si tratti di vermi, diano ai loro bambini del calomelano come vermifugo, senza

pensare come spesso anche dosi piccole di questo farmaco, possono essere talvolta, in alcuni bambini, causa di serii accidenti specialmente a danno del fegato. Oppure ricorrono ai confetti di santonina senza pensare che anche questa è una sostanza che può produrre nausea, vomito, convulsioni, talvolta ittero, albume nell'orina, affanno, orticaria, febbre. Non di rado ricorrono al medico quando il bambino vede giallo, segno assoluto di intossicazione da santonina, oppure perchè sono colpiti dalla colorazione gialla o rossa delle orine.

I purganti agiscono aumentando l'energia e la frequenza dei movimenti peristaltici. Da questa nozione risulta chiaro come noi dobbiamo astenerci da una medicazione purgativa nei casi di lesioni del tubo gastro-intestinale. La somministrazione quindi di purganti, come spesso succede, ai malati di tifo, di appendicite, di occlusione intestinale (volvolo, invaginazione), di lesioni delle vie biliari con aderenze, ecc. può riuscire sommamente pericolosa.

L'effetto di un purgante non si limita ad aumentare i movimenti peristaltici dell'intestino, ma produce anche una abbondante secrezione di muco. Se pertanto vi è già una infiammazione catarrale della mucosa intestinale in atto, come nella enterite muco-membranacea, caratterizzata da una emissione oltre che di muco anche di pezzettini di membrane, un semplice catarro dell'intestino può acutizzarsi e trasformarsi in una enterite più grave (enterite follicolare) con aumento del muco e delle membrane. Si comprende facilmente quindi come in tali casi si debba essere prudenti nel somministrare purganti ad ammalati già diarroici, sopratutto nella stagione calda. Essi sono poi perfettamente inutili nelle persone sane.

È un errore anche frequente quello che commettono molte madri nel somministrare purganti sopra purganti a bambini, anche a neonati e lattanti, quando qualche giorno non abbiano avuta la loro scarica. Un bambino può svilupparsi e crescere sano e forte senza prendere durante tutto il corso del suo primo anno, una sola dose di olio di ricino.

Molti disturbi cronici della digestione, stitichezza ostinata e diarrea non hanno altra origine che l'abuso di purganti e di clisteri.

Le purghe producono anche dei disturbi riflessi su organi lontani, dei quali conviene tenere conto sopratutto nei malati

di cuore di età avanzata. Spesso accade che dei cardiopatici, specialmente se vecchi, dopo la somministrazione di un purgante siano presi come da un mancamento o deliquio che può raggiungere fino gli estremi di un collasso.

I purganti producono anche una congestione oltre che dell' intestino, pure degli organi del piccolo bacino, degli organi muliebri ed il loro uso smodato può essere causa di varii disturbi e costituisce talvolta un serio pericolo, specialmente in alcuni processi infiammatori acuti e cronici degli organi genitali muliebri.

La mucosa dell' intestino già alterata dai purganti impedisce l' assorbimento dei prodotti della digestione e di conseguenza la nutrizione viene a soffrire.

In seguito alla perdita di sostanze acquose attraverso l' intestino, anche l' orina emessa viene a subire delle alterazioni per quantità e qualità (eliminazione di albume), non indifferenti per l' economia del nostro organismo.

Non per questo dobbiamo condannare del tutto l' uso dei purganti. Esso al contrario può riuscire utilissimo, ma solo in circostanze ben definite, e scegliendo il preparato più adatto alle condizioni del malato, e che il medico saprà valutare.

Come ogni intervento terapeutico, così anche una purga deve essere seriamente motivata e prima di essere consigliata od attuata è necessario conoscere la natura della malattia, o, come si dice in linguaggio medico porre la diagnosi E qui l' intuito dei profani non basta, anzi può condurre a deplorevoli conseguenze che solo il medico può prevedere e prevenire.

Dott. M. Gioseffi

Corrispondenze dalla provincia

Pirano, 12-XII. — Da quasi un mese abbiamo un alternarsi di giornate tutt' altro che favorevoli ai varii lavori di stagione. Ci sono delle pioggerelle che ostacolano molto l' esecuzione delle singole pratiche colturali, mentre non bagnano bene il terreno, specialmente sulle colline, per praticarvi gli scassi.

La raccolta dell' oliva è in piena attività; al riguardo debbo osservare che mentre un tempo essa veniva fatta, e giustamente, allo stato di non perfetta maturazione delle olive. oggi queste si raccolgono troppo immature,

quindi si può già a priori sapere quale sarà la quantità e qualità dell' olio che si otterrà. Forse ciò va ascritto al timore di danni maggiori causati dalla mosca olearia, ed anche al bisogno urgente che hanno gli agricoltori sia dell' olio che del denaro ricavabile dalla sua vendita, ma tale sistema è, in genere, poco raccomandabile.

La questione dell' allevamento dei maiali dovrebbe costituire oggetto di minuzioso esame da parte delle istituzioni agrarie; ogni agricoltore era solito tenere 1 od al massimo 2 maiali, come grande media, e dato il tipo d' allevamento stallino da noi seguito, le spese di mantenimento a conti fatti erano superiori al reddito del maiale ucciso. Esso veniva allevato per consuetudine, per avere in casa una parte del lardo, della carne, ecc. necessari ai bisogni di famiglia, e quindi lo si considerava come un piccolo salvadanaio.

Oggidì la cosa è ben diversa, per il fatto che fra tassa comunale, tassa di macellazione (dazio) e tassa scambio, l' agricoltore deve pagare circa L. 42 per ogni maiale; inoltre deve rivolgersi al veterinario, perchè gli applichi la cura profilattica contro la più comune malattia infettiva. Per detta prestazione l' agricoltore deve corrispondere le relative competenze. Per modo che, se prima della applicazione delle varie tasse, tale allevamento era passivo, oggi lo è ancora maggiormente.

Così sono già molti agricoltori che hanno rinunciato a tenere il maiale, e molti altri dovranno seguire tale esempio per motivi economici. E ciò è assai poco raccomandabile in zone ove difetta tanto il bestiame, e dove necessita fornire ai terreni grandi quantità di sostanza organica per le varie colture orticole, ecc. ecc.

Non sarebbe forse il caso di rivedere questo complesso genere di tassazione, e rendere più contento l' agricoltore? So che la soluzione non è tanto facile, ma tentando, forse si potrebbe riuscire e venire incontro almeno in parte agli allevatori di maiali. *(Dott. S. Gabrielli).*

Valle, 12-XII. — La semina del frumento è già da tempo ultimata, ed i seminati favoriti dall' umidità hanno aspetto rigoglioso.

Si è dato principio alla raccolta delle olive che oltre ad essere in quantità scarsissima, sono anche attaccate dalla mosca olearia.

Il vino si vende lentamente e con prezzi in ribasso.

L' animalia si mantiene sana ma la maggioranza degli allevatori deve ridurre il numero dei capi per mancanza di foraggio.

Si fanno molti impianti di viti ed olivi. *(C. Cergna)*

Pinguente, 12-XII. — Tanto nell' ultima settimana dello scorso novembre che in queste prime due del dicembre, il tempo si è mantenuto quasi indeciso se continuare a restar umido e prevalentemente sciroccoso, oppure a mostrarsi effettivamente invernale. Dopo giorni e giorni di pioggia è venuta la bora ed il freddo che dal giovedì scorso sembra piuttosto intenzionato a rincrudire. Intanto i primi geli coprono già le nostre campagne, paralizzando i lavori di scasso per molte vigne che pare verranno ad occupare diversi ettari di prati in buone e promettenti posizioni.

Prosegue alacre la raccolta delle ulive, ma sembra che il prodotto sarà al disotto della media degli anni passati.

Si è intensificato lo smercio del vino che viene esportato in buona quantità fuori della provincia.

Il prezzo del latte è lievemente aumentato; quello che, purtroppo, rimane sempre basso, è il prezzo del bestiame vivo.

Il bilancio agricolo dell' anno che si chiude non è molto roseo, anzi tutt' altro; speriamo nel prossimo anche perchè gl' insegnamenti degli instancabili cattedratici hanno persuaso il nostro agricoltore a dedicarsi alla terra con maggiore passione e con cure più minuziose, specie per quanto riguarda le concimazioni e la scelta dei semi. *(dott. A. Chiappetta)*

Lussinpiccolo, 12-XII. — Dopo alcune giornate di venti sciroccali e piovose, il tempo si mise al bello, però con un sensibile abbassamento di temperatura, causato dalla bora.

La semina del frumento non è ancor stata fatta dappertutto. Però, data la temperatura dell' Isola e degli scogli adiacenti, può essere protratta fino a tutto dicembre, come ci dice l' esperienza del passato.

Anche da noi si è constatato con piacere un notevole incremento nel consumo dei concimi chimici, tanto che è lecito a bene sperare in un avvenire migliore della nostra agricoltura. Il nostro cattedratico dott. Fabretto fece, con buoni risultati, un' intensa propaganda per la Battaglia del grano.

Il raccolto e la macinazione delle olive continuano; il nuovo torchio lavora con sodisfazione di tutti, sia per la maggior resa che per la qualità del prodotto ottenuto.

Non vi sono malattie contagiose fra gli animali.

Non furono ancora segnalate nascite di agnelli.

Di ribassi nella mano d' opera nemmeno parola.

Furono incominciati su larga scala i lavori di riparazione e di costruzione di nuovi tratti della strada fra Lussinpiccolo e Lussingrande, nei quali sono impiegati molti lavoratori.

Auguro buone Feste Natalizie e buon anno a tutti gli amici e collaboratori del nostro Periodico e faccio i voti migliori per le sorti della nostra agricoltura. *(Prof. G. Brida)*

Momiano, 12-XII. — Si è ultimato il raccolto delle olive che è stato medio; i torchi lavorano da parecchi giorni, la resa è mediocre e l'olio di qualità ottima. Fino ad oggi non si lamenta la comparsa della mosca olearia.

Il ritardo nel pagamento della rimanenza del prezzo dei bozzoli, è argomento quotidiano degli allevatori di bachi.

Nessuna vendita di vino.

Gli animali si mantengono sani. *(I. Piccoli)*

Gallignana, 12-XII. — Nel mese di novembre il tempo è stato discretamente buono, ed ha favorito il pascolo degli animali, consentendo così un notevole risparmio di fieno.

Nelle campagne si sono fatti molti lavori, specialmente arature e scassi per nuovi impianti di viti.

Fra pochi giorni avremo fra noi l' agronomo sig. Furlani che inizierà un corso per l' istruzione dei giovani contadini.

Ora il tempo è umido, ed indicato per lo spargimento dei concimi chimici sui prati, che viene fatto da molti.

L'animalia si mantiene sana. *(V. Salamon)*

Visignano, 12-XII. — Durante questo periodo autunnale, abbiamo avuto delle belle giornate delle quali approfittò l'agricoltore volonteroso per la esecuzione lei lavori di stagione richiesti dalla campagna.

L'unico cespite sul quale si fa assegnamento per fronteggiare i molti impegni che aggravano, è il vino che però viene pagato ad un prezzo irrisorio; la causa va in parte attribuita al piccolo produttore perchè sforza la vendita, ed è naturale che il compratore ne approfitti. Il guaio è in generale per tutti gli agricoltori, mentre nelle osterie, trattorie ecc., il vino si vende al solito elevato prezzo.

Anche la legna da fuoco è di molto ribassata.

Quest'anno il nostro contadino versa in tristi condizioni economiche.

L'oliva è raccolta; il prodotto è molto inferiore a quello dello scorso anno. *(A. Dell'Oste)*

Isola, 12-XII. — Il raccolto delle olive, ormai passato tutto al frantoio, è stato medio.

Ora si attende ai lavori di zappatura per la semina dei piselli e delle patate primaticcie, e si inizia la legatura delle viti dove i filari trovansi nei campi che vengono destinati a queste colture. Ogni anno vengono spese forti somme per l'acquisto dei sostegni dei vitigni, dato che da noi si dispone solo di una parte del quantitativo occorrente.

Ritengo che il prezzo dei concimi in genere non sia equamente commisurato a quello dei prodotti agricoli ed alla quotazione della nostra lira; esso è troppo elevato e ciò porta uno squilibrio che si risolve a tutto danno dell'agricoltore.

Con il vino si subisce una vèra crisi, sebbene i prezzi sono modestissimi. In ogni modo non è il caso di impressionarsi, sapendo bene che da noi esso non è mai rimasto invenduto. Il male è che tanti poveri agricoltori non possono soddisfare le loro esigenze attuali; speriamo però che il credito agrario verrà in loro aiuto.

Porgo a tutti i collaboratori de «L'Istria Agricola» l'augurio di buone Feste Natalizie. e formulo voti affinchè il 1928 sia propizio di migliori fortune.

(G. Ulcigrai)

Portole, 29-XI. — Il tempo si mantiene rannuvolato e piove assai di frequente. Lo scorso mese molte piante di olivo vennero danneggiate da un forte vento di scirocco-libeccio che fece cadere i frutti anche a distanze rilevanti. Molti agricoltori raccolsero le olive sin dalla prima decade di novembre, data la loro precoce maturazione in conseguenza della siccità; la resa fu buona ed ottima la qualità dell'olio.

Si stanno facendo scassi per l'impianto di viti: in certe località queste si potano e legano.

Le semine di frumento sono ultimate da tempo; quello seminato in ottobre è verdeggiante ed accestirà bene, giacchè si tratta di seme scelto.

Ben meschino è il prodotto degli orti; le verdure seminate ultimamente daranno qualche cosa se la brina ritarda, altrimenti anche quella fatica sarà perduta.

L' animalia è ben nutrita, dato che i pascoli hanno beneficato assai delle pioggie.

Continua l' epidemia nei pollai; in molti villaggi non si trova un pollo, nonostante si pratichino le disinfezioni. Anche quest'anno i maiali sono stati decimati.

Si stanno preparando le zappature invernali per l' impianto in stagione delle patate, granoturco, fagioli, ecc.

Poca vendita di vino. *(R. Zonta)*

Neresine, 27-XII. — Il 5 corrente imperversò un fortunale di bora, con pioggia che ha continuato a cadere, ma leggermente, per tre giorni.

Nelle cisterne l' acqua è ancora scarsa.

Abbiamo avuti tempi bellissimi per la semina del grano; ora incomincierà quella delle fave e poi si faranno i soliti lavori nella vigna.

Si nota molto interessamento per le ordinazioni dei concimi chimici, alberi fruttiferi, olivi ecc. Speriamo che gli agricoltori inizino seriamente la lotta contro la mosca olearia che quest' anno ha arrecato serii danni; infatti abbiamo avuto molti frutti e poco olio: 9 litri in media, per ogni quintale di olive.

I prodotti chimici E. Merck, sperimentati dal sig. Domenico Bonich su 4000 viti, hanno dato ottimi risultati nella lotta contro la tignola ed in genere contro tutti gli insetti che danneggiano la vite.

Il decorso dell' autunno è molto favorevole al pascolo del bestiame.

L' agricoltore risente molto del grande ribasso (circa il 50 %) della legna e della carne, i quali sono gli unici prodotti di queste Isole. *(A. Soccolich)*

Sovignacco, 12-XII. — Fino alla metà dello scorso mese, il tempo magnifico, quasi estivo, permise all' agricoltore di dedicarsi assiduamente alle fatiche nei campi, ma poi venne il freddo, caddero le pioggie e la prima neve comparve sui monti non lontani della Ciceria. Il prossimo inverno sarà uno dei più squallidi, specie per quelli che non possono far altro assegnamento che sul ricavato della terra, il quale quest' anno è stato molto scarso, come ognuno sa. A lenire la vera miseria che, fatte le debite eccezioni, si abbatterà sulle famiglie dei nostri agricoltori, urge la esecuzione di lavori di utilità pubblica, come strade e depositi per l' acqua, che sono di massima urgenza, essendone il paese sprovvisto. Pertanto ci permettiamo richiamare in questo senso l' interessamento dell' autorità competente.

Il prodotto del vino è molto inferiore alla media e per giunta si lamenta la mancanza di acquirenti.

A Sovignacco e nei villaggi limitrofi si sente la viva necessità che un tecnico agrario istruisca i contadini sulle norme fondamentali che è indispensabile conoscere per il buon ordinamento delle aziende agricole. Ed è da notare che qui il clima e le posizioni si prestano a varie colture ed industrie agrarie: ad esempio la frutticoltura, l' api e la bachicoltura.

La semina del frumento venne ultimata con tempo favorevole; poi si preparò il terreno per le patate.

Gli animali si mantengono sani. *(G. Sirotich)*

S. Domenica di Visinada, 12-XII. — Dopo un lungo periodo di tempi bellissimi, verso la metà dello scorso mese avemmo qualche giorno di freddo e ghiaccio; si temeva anzi che lo sviluppo del frumento si sarebbe arrestato, ma si ebbe tosto una benefica pioggia, poi il tempo si mutò in variabile, con temperatura piuttosto mite che favorì la germinazione di quella parte del seme che non era nata, causa la deficiente umidità del terreno.

Presentemente si sta preparando il fabbisogno di legna da fuoco per tutto l' anno, si potano le viti e si raccolgono le olive il di cui prodotto sarà circa un terzo di quello dell' anno scorso.

Molti hanno sparso in anticipo il letame nei vigneti.

Il mercato del vino è calmo.

Vi è un lagno quasi generale circa le tasse che si debbono pagare per l' entrata del bestiame nei mercati; infatti per i maialetti di 40 o 50 giorni e del prezzo medio di L 60-70, si paga L. 1 per capo, mentre per un bue od una vacca del prezzo medio di L. 1500 si pagano L. 2; inoltre per un vitello da latte si paga come per una vacca o per un manzo che valgono 7 od 8 volte di più. Si lamenta infine che vengono tassati in piena tariffa gli animali attaccati ai carri e che servono pel trasporto di altri animali, in ispecie maiali, anche perchè questi il più delle volte non vengono venduti che dopo aver concorso a due o tre mercati. Pertanto i Comuni dovrebbero lasciar magari fisse le tasse per i buoi, vacche, cavalli, muli e maiali da macello, riducendo alla metà tutte le altre. *(G. Cossetto)*

FRA LIBRI E RIVISTE

Calendario Viti-vinicolo per il 1928. — Uscirà a giorni, edito a cura della Casa Editrice «I Fermenti» e del Dott. P. G. Garoglio che ne ha curata la compilazione; consterà di oltre 150 pagine di notevole formato e di elegante composizione.

Il volume suddetto costituirà sicuramente una novità assai gradità per il gran pubblico dei coltivatori della vite.

La Casa Editrice «I Fermenti» è disposta a cedere tale volume per gli abbonati al nostro Giornale a L. 3, anzichè a L. 6, come sarà messo in commercio, spese di porto naturalmente separate.

Coloro che desiderano tale utile pubblicazione, la richiedano senz' altro alla Casa Editrice «I Fermenti», Via del Presto 4 (angolo via del Corso) — Firenze —, specificando di essere abbonati a «L' Istria Agricola».

Le viti americane e l' innesto — V. Vannuccini - C. Fabiani — Sesta edizione - 1927 — Casa Editrice Fratelli Ottavi — Casalmonferrato — (Prezzo L. 15.75 franco di posta nel Regno, L. 17.25 franco di posta all' Estero).

La pregevole opera del compianto Prof. Vannuccini fu rimodernata nel 1923 dal chiarissimo Prof. Dott. Carlo Fabiano Fabiani, con amore di affezionato allievo pari alla competenza solida dello studioso e del pratico.

Il successo non poteva mancare ad un trattato sì ordinato ed interes-

sante, del quale era sentita la necessità in Italia, tra agricoltori e viticoltori alle prese colla ricostituzione dei vitati distrutti dalla fillossera. Ed il successo infatti fu completo, dimostrando altresì come i viticoltori intelligenti sappiano apprezzare i libri nei quali sono bene fusi gli ammaestramenti della teoria e della pratica.

La nuova edizione che abbiamo il piacere di presentare oggi, porta uno speciale nuovo capitolo sulla *Fillossera* ed è stata oggetto delle più attente cure da parte del Prof. Fabiani, che ha operato l'aggiornamento di ogni trattazione in base ai più recenti studi ed ai consigli della saggia esperienza.

* * *

L'Istituto Nazionale per l'Esportazione ha pubblicato un opuscolo di un centinaio di pagine su « **La Produzione e il Commercio mondiali dell'olio di oliva** », che illustra l'attuale situazione tanto della produzione e della esportazione dell'olio di oliva nei Paesi produttori situati nel bacino del Mediterraneo, quanto della importazione nei principali Paesi consumatori dell'Europa, dell'America, dell'Africa, dell'Asia e dell'Australia.

Per i Paesi produttori, il cui prodotto fa concorrenza all'olio di oliva italiano, sono riportate le notizie intorno alla rispettiva organizzazione commerciale; per i Paesi importatori di olio di oliva la pubblicazione indica, oltre alla entità del consumo annuale, il trattamento e le formalità doganali, gli usi commerciali, i tipi di olio di oliva maggiormente richiesti, nonchè le prospettive del commercio italiano e l'azione da svolgere perchè esso abbia costante incremento.

La pubblicazione termina con un capitolo riassuntivo sulla produzione e sugli scambi internazionali, con brevi considerazioni sulla necessità di perfezionare meglio il nostro prodotto, di diminuirne il costo di produzione e di disciplinare il commercio di esportazione, seguendo, in tale attività, il magnifico esempio della Spagna.

L'opuscolo è in vendita presso l'Istituto Nazionale per l'Esportazione (Via Torino, 107 — Roma) al prezzo di L. 5 la copia.

NOTIZIARIO

La prossima grande manifestazione coloniale a Tripoli. — S. M. il Re ha firmato il decreto col quale viene riconosciuto l'Ente Autonomo per la Fiera Campionaria di Tripoli: e l'anno prossimo, dal 1° febbraio al 31 marzo, la Seconda Fiera Campionaria sarà aperta.

Tenacemente voluta dal Governatore della Tripolitania S. E. De Bono, la Fiera di Tripoli, che già lo scorso anno aveva dato un magnifico e tangibile risultato, bene auspicante per l'avvenire, si avvia a diventare una istituzione tradizionale della nostra bella Colonia.

Questo della Fiera è un valido documento dello sviluppo economico della Tripolitania e, sopratutto, una indicazione, sostanziata di fatti, delle possibilità avvenire. Valga dunque ad incitar larghe zone di industriali e commercianti a partecipare in numero a questa solenne manifestazione, in

cui il lato affaristico e redditizio si associa e si compenetra facilmente col lato sentimentale e storico in quanto si tratta di ricalcare le orme imperiali di Roma, che fu la più sapiente colonizzatrice e tuttora resta la maestra del mondo in argomento.

La Fiera di Tripoli — giovi ricordarlo — è la prima e, finora, unica Fiera africana che abbiano organizzato le Nazioni europee.

Ed è indubbiamente da iscriversi fra le benemerenze del Fascismo il fatto che una simile manifestazione — cui non hanno ancora pensato Nazioni di antica tradizione coloniale — sia stata ideata, voluta e realizzata dal Regime fin dai primi del 1927, cioè dopo solo quattro anni di sua vita. La unicità di tale caratteristica accresce il valore morale della Fiera di Tripoli alla quale la costituzione dell'Ente Autonomo viene oggi a dare una ossatura di strumenti e di mezzi efficacissimi.

Il lavoro di organizzazione della Fiera si sta compiendo in questi giorni con quel ritmo vivo, con quel vigore di impulso che caratterizza tutte le iniziative fasciste. Numerose sono già le partecipazioni assicurate da parte dei produttori e pervenute alla Direzione in Roma dell'Ente Autonomo; e altre molte se ne annunziano, dato pure che, per la sua particolare natura di grande manifestazione di propaganda coloniale, le varie facilitazioni di tutti i generi, sono tali da invogliare ognuno.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di novembre, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 1369.20, per Pola 438.10, per Fiume e porti del Carnaro (piroscafi Società Costiera) 590.10, a mezzo velieri, per Trieste, 360. Totale ettolitri 2757.40.

Isola: per Trieste ettolitri 200.

Orsera: ettolitri 1195.

Pirano: per Trieste ettolitri 254.79, per Pola 14. Totale ettolitri 268.79.

Pola: ettolitri 2.01.

Rovigno: per Trieste ettolitri 78.83. per Pola 176.86. Totale ettolitri 255.69.

Umago: per Pirano ettolitri 46, per Trieste 1173.40, per Grado 25, per Pola 1.20. Totale ettolitri 1245.60.

Totale del mese: ettolitri 5924.49.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri 58499.74.

Concorso al posto di Reggente la Sezione zootecnica della Cattedra ambulante di agricoltura di Cagliari. — Il concorso è per titoli e per esami; lo stipendio è stabilito in L. 14.000 annue, lordo di R. M. e di ritenuta per il trattamento di quiescenza, con cinque aumenti quadriennali di L. L. 700 ciascuno, oltre alle diarie e rimborso delle spese di viaggio a norma del vigente statuto-regolamento della Cattedra.

Gli aspiranti dovranno far pervenire al Presidente della Cattedra, entro

il 30 corr., la domanda di ammissione al concorso in carta da bollo da L. 2, con allegati i soliti documenti di rito.

Al concorso possono prender parte sia i laureati in scienze agrarie che in zooiatria, da almeno due anni.

La nomina del vincitore del concorso, previa approvazione degli atti del concorso stesso da parte del Ministero, si intenderà fatta a titolo di prova per un triennio, con diritto in caso di conferma, alla stabilità sino a che verrà conservata l'istituzione...

Il vincitore del concorso dovrà, sotto pena di decadenza, assumere il posto entro 15 giorni dalla data di partecipazione ufficiale della nomina.

Domande per la richiesta di prestiti agrari. — La Federazione Provinciale dei Sindacati Fascisti Agricoltori ci ha trasmesso copia della seguente circolare diramata il 9 corrente ai signori: Presidenti delle Casse rurali, dei Consorzi agrari cooperativi e delle Cooperative agricole, Segretari Politici dei Fasci, Podestà, Parroci, della Provincia d'Istria:

« Questa Federazione Provinciale dei Sindacati Fascisti Agricoltori ritiene opportuno richiamare l'attenzione della S. V. Ill.ma su quanto segue. Com'è noto gli agricoltori per ottenere un prestito agrario devono presentare, a sensi delle disposizioni di legge in vigore, domanda estesa su modulo apposito fornito gratuitamente dalla Sezione Prov. di Credito Agrario dell'Istituto Fed. di Credito per il R. V., con l'indicazione dei dati stabiliti, e devono allegare, oltre al certificato catastale ed al foglio di possesso (rilasciato gratuitamente, in esenzione da bollo) per i prestiti relativi a miglioramenti agrari, anche un preventivo di spesa dei lavori di miglioramento, in carta libera.

E' pure noto che le Filiali degli Istituti partecipanti al Federale di Credito, le Casse Rurali, i Consorzi e le Cooperative Agricole, le Sezioni di Cattedra Ambulante sono state a suo tempo interessate ad assistere gratuitamente l'agricoltore nella redazione e documentazione delle domande, in modo che gli agricoltori illetterati o poco esperti, non abbiano a subire oneri.

Ciò nonostante continuano a verificarsi interventi di intermediari i quali approfittando della buona fede dell'agricoltore e della sua scarsa conoscenza delle pratiche da svolgersi per ottenere il credito agrario, gli carpiscono somme non indifferenti per compenso dell'opera di assistenza nella compilazione delle domande.

E' ovvio rilevare come l'agricoltore venga a perdere così i benefici che il tasso di favore concede appunto ai prestiti agrari, inoltre deve assolutamente cessare questa illecita speculazione di profittatori disonesti.

E' noto l'interessamento che il Governo e i competenti Organi Ministeriali, Sindacali e Bancari dedicano al credito agrario, e la sua diffusione, specie in una Provincia come la nostra in cui la proprietà è frazionatissima, le risorse poche e l'agricoltura ancora arretrata, priva dei mezzi tecnici che le possano consentire un rapido progresso e sviluppo, è un dovere da parte di tutti gli Enti che dall'agricoltura traggono vita o ad essa dedicano la loro attività.

Questa Federazione Provinciale dei Sindacati Fascisti Agricoltori, mentre si riserva di segnalare alla competente Autorità la disonesta attività di tali

intermediari per i necessari provvedimenti, conta sull'autorevole interessamento della S. V. Ill.ma affinchè tale azione abbia a cessare e sarà inoltre grata alla S. V. se vorrà dare la maggior diffusione alla presente e fare opera di assistenza ai nostri agricoltori ».

Norme per l'importazione di patate da semina per la campagna agraria 1927-28. — Sono contenute nel Decreto Ministeriale che qui di seguito riportiamo integralmente, data la sua impoitanza:

Art. 1. Fermo restando il divieto d'importazione di patate di qualsiasi provenienza, sancito dall'art. 8, lettera e), del decreto Ministeriale 3 marzo 1927, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 29 marzo 1927, n. 73, può essere consentita, in via eccezionale, per la campagna 1927-1928 e sotto l'osservanza delle disposizioni seguenti, l'importazione delle patate purchè esclusivamente destinate per uso di semina.

Art. 2. — La facoltà di concedere autorizzazioni all'importazione di patate da semina è delegata alla Regia stazione di patologia vegetale di Roma, via Santa Susanna, 13, la quale compirà gli accertamenti necessari per la constatazione dello stato di sanità delle patate, compresa la visita alle colture di origine, indicherà le località dei Paesi esteri, dalle quali potranno essere ammesse le importazioni, e fisserà d'accordo con gli Osservatori regionali, le norme alle quali dovranno essere ammesse le spedizioni presso le Regie dogane autorizzate all'importazione.

Art. 3. — L'autorizzazione all'importazione di patate potrà essere rilasciata agli enti agrari legalmente costituiti, sia per la produzione di patate da semina, che per la produzione di patate da esportazione.

Tali enti dovranno all'uopo inviare al Regio osservatorio fitopatologico, nella cui circoscrizione l'ente ha sede, domanda in carta da bollo, nella quale dovrà chiaramente indicarsi:

a) la destinazione della sementa da importarsi, se, cioè, per la produzione di patate da semina, o per quella di patate da esportazione;

b) la località estera dalla quale si desidera prelevare le partite da importare;

c) il quantitativo (non inferiore a mille quintali per la sementa destinata alla produzione di patate da esportazione) che si intende importare;

d) la data approssimativa dell'arrivo della spedizione in Italia.

La domanda stessa dovrà, inoltre, contenere l'esplicità dichiarazione che l'ente importatore accetta tutte le condizioni prescritte dal presente decreto e tutte le altre che saranno dettate dalla predetta Regia stazione di patologia vegetale; che si obbliga inoltre a trasmettere dopo l'arrivo delle patate, al Regio osservatorio fitopatologico che riceve la domanda, l'elenco delle aziende nelle quali saranno eseguite le coltivazioni, con l'indicazione della superficie coltivata e della quantità di sementa impiegata, nonchè al pagamento della relativa quota delle spese occorse per gli accertamenti di cui all'art. 2, secondo il reparto che ne farà la predetta Regia stazione, e che infine, riconosce che non ha diritto a ripetere risarcimento di danni da qualsiasi causa dipendenti.

Art. 4. — I Regi osservatori fitopatologici, ricevute le domande degli enti importatori, provvederanno, entro venti giorni dalla data di presenta-

zione, all'invio di esse alla Regia stazione di patologia vegetale di Roma, corredandole del proprio parere sulla importanza dell' ente agrario richiedente, essendo autorizzati all' uopo di assumere tutte le informazioni che ritenessero necessarie.

Art. 5. — La decisione in merito alla domanda di autorizzazione all' importazione sarà emessa dalla Regia stazione di patologia vegetale di Roma ed è definitiva ed inappellabile.

Art. 6. — L' importazione avrà luogo da una delle dogane indicate nell' art. 1 del citato decreto Ministeriale 3 marzo 1927 e cioè: Torino, Milano, Verona, Udine, Trieste, Venezia, Ventimiglia, Genova, Livorno, Roma, Napoli, Catania, Siracusa, Palermo, Cagliari, Brindisi, e Taranto e con le modalità di cui all' art. 2 del citato decreto Ministeriale 3 marzo 1927.

Art. 7. — La concessione dell' autorizzazione ad importare patate da semina potrà essere in qualsiasi momento revocata sia nei confronti di quegli enti importatori che saranno venuti meno all' osservanza delle norme della Regia stazione di patologia vegetale, sia per qualsiasi altra ragione di carattere fitosanitario.

Art. 8. — Le contravvenzioni alle disposizioni contenute nel presente decreto saranno punite ai sensi dell' art. 8 della legge 26 giugno 1913, n. 888, senza pregiudizio delle maggiori pene stabilite per le infrazioni al Codice penale e delle sanzioni stabilite dalla legge doganale per il contrabbando.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette: rimaste dalle settimane precedenti	Numero delle stalle infette: Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA							
Dal 28/XI all'11/XII (Nessuna denunzia)							
PROVINCIA DI TRIESTE							
Dal 28/XI al 4/XII	Carbonchio ematico	Sesana	Divaccia - S. Canziano	—	B 1	1	—
Dal 28/XI al 4/XII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 13	11	1
Dal 5 all'11/XII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 11	8	2

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Novembre.

Giorno	Pressione barometrica ridotta a [1]) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Vento [1]) Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	Nebulosità [1]) 0 = sereno 10 = completamente coperto	media umidità relativa dell' aria 0 = secca 100 = satura	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni [1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	67.8	18.5	5.0	12.7	SE	0	0	86	—	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 577.4
2	71.1	18.5	7.0	13.8	SE	1	0	84	—	in novem. » 57.7
3	71.3	17.8	8.0	13.5	SE	1	2	90	—	Assieme mm. 635.1
4	69.6	19.0	7.5	13.9	SE	0	0	88	—	
5	63.4	18.9	7.5	14.0	SE	1	8	91	—	
6	59.3	18.3	11.0	15.0	S	1	3	86	—	
7	56.2	19.1	10.5	16.4	SW	2	9	75	—	
8	59.2	20.6	15.0	18.2	S	2	10	73	0.4	
9	58.1	17.6	16.0	17.1	SE	2	10	88	0.2	
10	45.0	20.0	16.0	18.3	SE	3	8	68	3.0	
11	50.2	17.1	13.1	14.9	SW	3	2	64	—	
12	50.5	15.5	4.7	8.4	SW	3	10	80	0.4	
13	64.4	13.0	2.0	8.5	SE	3	10	71	4.0	
14	61.7	10.4	6.0	8.2	N	1	10	85	14.3	
15	65.0	7.4	1.8	4.3	E	1	7	61	—	
16	66.8	9.6	-3.5	3.4	E	0	0	63	—	
17	68.7	9.7	-2.1	4.7	SE	1	2	74	—	
18	66.9	11.2	1.0	7.9	SE	1	10	90	—	
19	64.3	12.5	7.0	10.4	SE	2	10	87	0.2	
20	62.3	16.2	8.5	13.1	SE	0	7	94	1.9	
21	61.4	19.2	10.0	15.5	SW	1	10	84	5.4	
22	58.1	17.5	11.5	15.9	SE	3	10	86	1.5	
23	57.6	19.0	13.0	16.2	SW	2	2	82	18.5	
24	65.5	16.2	9.0	13.3	E	1	8	94	—	
25	69.7	15.0	10.2	13.4	SE	0	10	99	0.3	
26	72.9	16.5	9.0	12.6	NE	0	2	71	7.6	
27	69.9	15.8	8.0	12.2	SE	0	8	73	—	
28	68.8	15.5	6.5	10.8	SE	1	1	82	—	
29	69.9	14.7	5.0	10.6	E	1	0	87	—	
30	68.9	14.2	6.2	11.5	SE	0	10	88	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Dicembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Visignano	190-200	180-200	10	30-40	115	90	1.70–3	5	—	120-180[1]	8-10	—	1.20	60	5.50-6	1) nelle macellerie L. 7 al chg.
Pirano	220	210	8	55	—	—	3	4.50	—	—	—	—	1.40	70	13	
Isola	120	110	8	—	—	85	—	—	—	—	—	—	1.40	70	18	
Lussinpiccolo	190-200	—	9-10	70	—	—	3.80	5.50	70-80	120-140[1]	14-16	20-24	2.00	60	16-17	1) da macello: L. 7 al chg. peso morto
Pinguente	200	180	9.60	37	—	85	3 20	4.75	60	80[1]	12	—	0.65	75	8	1) da macello: L. 6 al chg. peso morto
Gallignana	200	200	9	40	120	95	3	4	60–80	80-120[1]	10-12	—	1.00	60	6	1) da macello: L. 6 al chg. peso morto
Momiano	[1]	[1]	9	50	110	100	2.50	3.50	2[2]	80–90[3]	10-12	10	1.00	50	10	1) nessuna vendita; 2) chg. peso vivo; 3) da macello: L. 7 al chg. p. morto
Neresine	—	—	9	—	—	—	3.60	5.50	2.30[1]	175	—	—	2.40	70	10-11[2]	1) chg. peso vivo; 2) L. 9 nella spiaggia
Valle	200	190	9.20	60[1]	115	95	3	3.80	80	—	—	—	1.20	60	6	1) di erba medica

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.